



# MENU DE SAISON

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – 48€  
(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 39€  
(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

## ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de sardines sur sablé parmesan, caviar balsamique  
Coulis de tomates acidulé, tuile papadam

Carpaccio de noix de veau façon Vitello Tonnato  
Pickles d'oignons rouges et câpre, copeaux de pecorino



Finger de panisse au cumin et fleurs de thym  
Caponata de légumes, chutney du soleil



## PLAT AU CHOIX

Pavé de maigre, sauce aux herbes, citron vert et pistache  
Risotto d'épeautre croustillant tomates et olives noires



Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces  
Purée de patates douces vanillées, épinards



Pavé de veau Français, jus corsé  
Déclinaison de carottes primeurs



## DESSERT AU CHOIX

Le Fraisier du Petit Jardin  
Sorbet fraise du pays d'Oc

Notre Paris-Brest  
Noisettes caramélisées

L'Abricot du Roussillon façon clafoutis  
Crèmeux thym, sorbet abricot miel

Citron en trompe l'œil  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Assiette de fromages - supplément 7 €  
Sélection de fromages du moment


PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.




# MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises - 64€  
(Servi midi et soir)

## ENTRÉE AU CHOIX

Raviole maison de poulpes, seiches et moules façon « Sétoise »   
Fish soup, Espuma aioli

Déclinaison de fèves et d'oignons doux   
Crèmeux d'olives noires à la Grec, pickles de radis roses

Magret fumé maison, purée de brocolis au basilic  
Brousse de brebis aux herbes de Provence, tuile au basilic


## PLAT AU CHOIX

Filets de rougets rôtis, émulsion de roche à la grenade   
Fenouil rôti et sa purée au poivre de timut

Turbot rôti, sauce Champagne   
Déclinaison autour du céleri et pommes Granny Smith

Filet de bœuf rôti, jus corsé  
Brioche perdue aux champignons des bois, crèmeux d'ail

## DESSERT AU CHOIX

Palette de glaces et sorbets plein fruit   
Fruits frais

Le Soufflé chaud au Grand-Marnier  
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Notre Paris-Brest  
Noisettes caramélisées

Le Fraisier du petit jardin  
Sorbet fraise du pays d'Oc




L'Abricot du Roussillon façon clafoutis  
Crèmeux thym, sorbet abricot miel

Citron en trompe l'œil  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Assiette de fromages – supplément 7 €  
Sélection de fromages du moment

# Notre carte

## Entrées

- Tartare de sardines sur sablé parmesan, caviar balsamique -18€  
Coulis de tomates acidulé, tuile papadam
- Carpaccio de noix de veau façon Vitello Tonnato – 18€   
Pickles d'oignons rouges et câpre, copeaux de pecorino
- Finger de panisse au cumin et fleurs de thym – 18€   
Caponata de légumes, chutney du soleil
- Raviole maison de poulpes, seiches et moules façon « Sétoise » - 23€  
Fish soup, Espuma aioli
- Déclinaison de fèves et d'oignons doux – 23€   
Crèmeux d'olives noires à la Grec, pickles de radis roses
- Magret fumé maison, purée de brocolis au basilic – 23€  
Brousse de brebis aux herbes de Provence, tuile au basilic

## Plats

- Pavé de maigre, sauce aux herbes, citron vert et pistache – 31€   
Risotto d'épeautre croustillant tomates et olives noires
- Filets de rougets rôtis, fumé de poisson crème à l'estragon – 35€   
Purée de fenouil et estragon condiments oignons melons
- Turbot rôti, émulsion de coques – 38€   
Crèmeux de petit-pois, cassolette pistache, petits pois et cerises
- 
- Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€   
Purée de patates douces vanillées, épinards
- Pavé de veau Français, jus corsé – 32€   
Déclinaison de carottes primeurs
- Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé – 41€   
Purée de betteraves acidulées et son tartare à la sauge
- Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau - 46 €  
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

## Plats Végétariens



Grosse raviole maison à la ricotta et épinards - 28 €  
Coulis de tomates rôti, huiles d'herbes

Risotto crémeux à la mascarpone - 27 €  
Autour du petit-pois

## Les enfants à la carte 16 €



Pavé de poisson ou de viande du marché  
Légumes de saison ou frite maison

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

## Fromages et Desserts



Palette de glaces et sorbets plein fruit – 16€  
Fruits frais



Notre Paris-Brest – 16€  
Noisettes caramélisées

Le Fraisier du petit jardin – 16€  
Sorbet fraise du pays d'Oc

L'Abricot du Roussillon façon clafoutis – 16€  
Crèmeux thym, sorbet abricot miel

Citron en trompe l'œil – 16€  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Le Soufflé chaud au Grand-Marnier – 18€  
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – 17€  
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sans gluten (sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten). Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats